

## Liebe-Mutti-Kuchen

**Für die Herzform (Ø 24 cm):**  
etwas Fett

### Rührteig:

175 g weiche Margarine oder Butter  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma  
3 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 ml Milch

### Guss:

250 g Puderzucker  
etwa 7 EL Orangensaft

### Zum Verzieren:

Fruchtgummibären  
bunte Schokolinsen



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Vorbereiten:** Herzform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Herzform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 60 Min.**

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, anschließend auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3. Guss:** Puderzucker sieben, mit dem Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren, den Kuchen damit überziehen und nach Belieben mit Schokolinsen und Gummibärchen garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 14 g, Kh: 58 g, kJ: 1.591, kcal: 380